

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A L'EXPEDIENT DE CONTRACTACIÓ DEL **SUBMINISTRAMENT DE LLET EN POLS I CAFÈ SUBJECTE A CESSIÓ DE MAQUINÀRIA DISPENSADORA PER A L'HOSPITAL STA. CATERINA DE L'IAS.**

EXP. CONTR/2024/0000000093

PROCEDIMENT OBERT SIMPLIFICAT

ÍNDEX

1. ANTECEDENTS	3
2. OBJECTE.....	3
2.1. Objecte i durada del contracte	3
3. REQUERIMENTS TÈCNICS	4
3.1. Requeriments específics	4
3.2. Requeriments i especificacions generals.....	8
4. PRESENTACIÓ DE LES OFERTES EN SOBRE DIGITAL.....	9
5. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	9
5.1. Criteris automàtics de valoració	10
5.2. Criteris susceptibles de judici de valor	12
6. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ	13
6.1. Lliurament de material	13
7. CONDICIONS GENERALS DE LA CONTRACTACIÓ.....	13
7.1. Prevenió de riscos.....	13
7.2. Facturació.....	13
7.3. PREGUNTES AL PLEC.....	14

1. ANTECEDENTS

L' Institut d'Assistència Sanitària (IAS) és una empresa pública que forma part de la xarxa sanitària i social de cobertura pública de la Generalitat de Catalunya, a través de la concertació amb el Departament de Salut i el Departament de benestar social i família.

L'IAS presta al conjunt de la Regió Sanitària de Girona serveis d'atenció especialitzada, serveis de salut mental, serveis sociosanitaris, socials i de suport i diagnòstic, així com atenció primària. Gestiona l' Hospital Santa Caterina (HSC) ubicat al Parc Hospitalari Martí i Julià (PHMJ) , les àrees bàsiques de salut d'Anglès, Breda-Hostalric i Cassà de la Selva.

El PHMJ com a principal infraestructura de l'IAS va entrar en funcionament l'any 2004. El seu edifici més emblemàtic l'Hospital Santa Caterina, compta amb un total de 27.000 m². A més té diversos edificis associats com el centre sociosanitari "la República", els edificis de "Mancomunitat", el TMS i l'edifici "Til·lers".

L'Hospital Santa Caterina disposa d'un servei de cuina propi situat a la planta soterrani (-1), que abasteix els pacients del Parc Hospitalari i que en aquests moments té la necessitat d'adquirir el nou equipament objecte d'aquest plec per donar resposta a les necessitats del servei.

2. OBJECTE

2.1. OBJECTE I DURADA DEL CONTRACTE

L'objecte del present contracte és el subministrament de concentrats de llet i cafè calentes amb cessió de maquinària per el Servei de Cuina de l'Hospital Santa Caterina de l'IAS, per preus unitaris i a necessitats de l'IAS, a l'empara de l'article **16.3 de la LCSP, atesa la pluralitat de bens de forma successiva i preu unitari proposat.**

La durada serà de dues anualitats contractuals amb opció a una pròrroga per una anualitat més amb efectes a data de signatura de contracte.

D'acord al contemplat a l'Annex II - Taula de determinació del preu, el Preu base de Licitació (PBL) és de 81.648,00 € Iva Exclòs i 89.812,80 € IVA Inclòs

L'IAS te la necessitat d'abastir-se de llet en pols semidesnatada i de cafè en gra condicionat a la cessió d'us de una o dues màquines dispensadores de llet i una màquina cafetera multi-selecció destinada al menjador del personal, en les quantitats que es detallen a continuació. Aquest producte hauran de complir amb el requeriments tècnics del següent epígraf.

CODI	Article	Quantitat (en KG)
200888	Llet semidesnatada en pols	5.200
200930	Cafè en gra	170
200931	Cafè descafeïnat	70

3. REQUERIMENTS TÈCNICS

3.1. REQUERIMENTS ESPECÍFICS

Els requeriments tècnics específics de la present licitació es troben descrits a continuació. En el cas que no es compleixi algun requeriment dels exigits, l'oferta quedarà **exclusa de la valoració**.

Els licitadors hauran de certificar, que els productes oferts per aquest expedient compleixen la legislació vigent. Homologació CE i altres normes tècniques d'aplicació obligada.

3.1.1. Requisits tècnic productes a subministrar

200888 LLET SEMIDESNATADA EN POLS

Producte provinent de la llet semidesnatada, sotmesa a un procés de deshidratació per a posterior dissolució amb aigua. Pols, de color blanquinós amb l'olor pròpia de la llet.

- La forma de presentació ha de ser en bosses de màxim 1 kg de pes.
- Es valorarà que contingui com a **únic ingredient** llet semi-desnata en pols
- La vida útil del producte ha de ser de ser com a mínim de 6 mesos des de l'entrega
- Es valorarà la no presència d'altres al·lèrgens no propis del producte.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.

200930 CAFÈ EN GRA

Producte sòlid, en gra sencer, obtingut a partir de sotmetre el cafè a un procés de torrat. D'aspecte visual de color marró, sabor amarg i un toc àcid.

- La forma de presentació ha de ser en bosses de màxim 1 kg de pes.
- La vida útil del producte ha de ser de ser com a mínim de 6 mesos des de l'envasament.
- Es valorarà la no presència d'altres al·lèrgens no propis del producte.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents

- Informació nutricional
- Identificació de lot
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Compliment del Reial Decret 1676/2012, de 14 de Desembre, pel qual s'aprova la norma de qualitat pel cafè.

200931 CAFÈ SOLUBLE DESCAFEINAT (cafetera dispensing)

Producte sòlid, soluble obtingut a partir de sotmetre el cafè a un procés de torrat i a un procés de liofilització. D'aspecte visual de color marró, sabor amarg i un toc àcid.

- La forma de presentació ha de ser en bosses de màxim 1 kg de pes.
- La vida útil del producte ha de ser de ser com a mínim de 6 mesos des de l'envasament.
- Es valorarà la no presència d'altres al·lèrgens no propis del producte.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - Informació nutricional
 - Identificació de lot
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Compliment del Reial Decret 1676/2012, de 14 de Desembre, pel qual s'aprova la norma de qualitat pel cafè.

3.1.2. Requisits tècnics maquinària

En l'adjudicació del contracte s'haurà de subministrar **dues** màquines dispensadores de llet i una màquina cafetera multi-selecció amb les característiques que s'indiquen a continuació

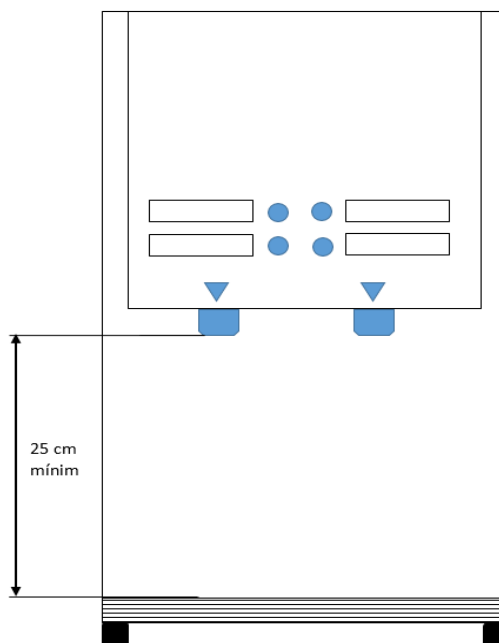
Màquina dispensadora de llet

S'hauran de proporcionar **dues** màquines dispensadores de llet que escalfaran l'aigua mitjançant una caldera, amb **connexió trifàsica**. Les màquines han de disposar de botonera o display tàctil programable. Ha de disposar de tremuges per a l'abocament de la llet en pols que posteriorment barrejaran el producte amb aigua en un mesclador per a ser servit.

La màquina dispensadora de llet haurà de disposar de sondes de temperatura i de nivell i d'una safata situada a l'inferior del tub dispensador per a recollir líquid sobrant (*safata de recol·lecció de gotes*).

Ha de tenir una capacitat de producció **mínima** de 100L/hora, en el còmput de les dues màquines. La temperatura de servei de la llet ha de ser de 85°C a 90°C i un programa de neteja, mitjançant el qual es netejaran els mescladors.

La distància **mínima** entre la safata de recol·lecció de gotes i les boques del dispensador ha de ser de 25 cm, apte per a l'emplenament amb gerres. s'adjunta croquis.



Màquina cafetera

Ha de ser una màquina de selecció múltiple, amb molinet destinat a cafè en gra amb el seu corresponent dipòsit (de mínim 1Kg) i un mínim de dues tremuges més destinades a la llet en pols i el cafè descafeïnat, es valorarà que disposi de dos boques dispensadores de producte. Ha de tenir sensors de temperatura. Ha de disposar d'una safata a l'extrem inferior de la sortida de cafè per a recollir el líquid que es pugui ocasionar.

Hi ha disponible una taula de 74cm d'ample per 64 cm de llarg per a la instal·lació de la màquina cafetera.

Haurà de disposar d'una **pantalla digital**, amb la possibilitat de seleccionar les següents opcions:

- Cafè sol
- Cafè sol descafeïnat
- Tallat
- Tallat descafeïnat
- Cafè amb llet
- Cafè amb llet descafeïnat
- Aigua Calenta
- Llet

Instal·lació, manteniment, inspecció, control i formació del personal en relació a les màquines instal·lades.

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar els manteniments preventius i correctius que siguin necessaris per el bon funcionament de la maquinària i garantir la seguretat alimentària. El cost de totes les actuacions de manteniment de la maquinària instal·lada aniran a càrrec de l'adjudicatari. Aquest cost inclou els filtres, recanvis, desplaçaments o qualsevol altre element afecte al servei de manteniment, reparació o reposició, si fos necessari. Es realitzarà, com a mínim, un manteniment **preventiu de forma semestral**. Finalitzat el manteniment preventiu, s'haurà de lliurar un informe amb l'actuació portada a terme, el paràmetres analitzats, així com si s'ha portat a terme alguna correcció durant el manteniment preventiu.

L'adjudicatària haurà de disposar **obligatòriament**, d'un **servei tècnic** de 8 a 17 hores de dilluns a diumenge, propi o subcontractat.

Anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària la instal·lació de la maquinària en el lloc que indiqui el personal de cuina de l'IAS i les connexions amb els subministres. Si fos necessari realitzar alguna modificació en les instal·lacions existents per adaptar-ho a la maquinària de l'adjudicatari, aquest cost anirà a càrrec de l'IAS.

L'empresa licitadora haurà de lliurar **en el sobre A**, el manual de funcionament, en aquesta informació, també s'hi ha d'observar les instruccions de neteja. S'haurà de lliurar un croquis d'instal·lació de les màquines detallant les necessitats dels subministraments i característiques. (només a títol informatiu)

El mateix dia de la instal·lació, una vegada finalitzada la mateixa, l'empresa adjudicatària portarà a terme una formació sobre el funcionament, manteniment i higiene i lliurarà el manual d'instal·lació.

El dia de instal·lació de les màquines es convindrà entre l'empresa adjudicatària i el servei de cuina.

3.2. REQUERIMENTS I ESPECIFICACIONS GENERALS

3.2.1. FITXES TÈCNIQUES

Les empreses licitadores presentaran la fitxa tècnica detallada per cada producte, indicant el codi del material de l' IAS (en cas de no constar en aquest plec, indicar el número del lot), i les següents dades:

- Referència del distribuïdor: codi amb el que el distribuïdor / licitador identifica el producte.
- Marca comercial de l'article.
- Descripció de la composició.
- Descripció de les característiques bàsiques del producte.
- Certificats necessaris que acreditin els requeriments tècnics i de qualitat exigits per la normativa nacional i internacional vigent sobre la matèria, en particular el marcat CE i el marcat apte per a us alimentari.

3.2.2. MITJANS DE COMUNICACIÓ I INTERLOCUTOR

L'empresa adjudicatària facilitarà com a mínim la informació de la persona de contacte, garantint una comunicació eficaç en tot moment.

3.2.3. RUPTURES D'ESTOC I SUBSTITUCIÓ DE PRODUCTES

En cas de ruptura d'estoc o bé que el producte ofert quedi **descatalogat**, l'empresa adjudicatària es compromet a continuar subministrant els producte. El producte descatalogat **haurà de ser substituït** en el menor temps possible per un de **iguals o similars característiques** (no inferiors), en cas que fos necessari, adquirint els productes a una altra empresa i assumint les diferències de preu que es puguin originar.

Per tal de portar a terme la **substitució** del producte, l'empresa adjudicatària haurà de presentar **obligatòriament** una comunicació de canvi de producte adjuntant la **nova fitxa tècnica** per correu electrònic.

En cas d'incompliment, si procedeix, s'aplicaran les penalitats establertes en el present plec, en el Plec de Clàusules Administratives Particulars o en el seu cas, les que estableixi la Llei 9/2017, de 8 de novembre de Contractes del Sector Públic.

4. MOSTRES I DEMOSTRACIÓ

Serà **imprescindible** la realització d'una **demonstració** de les màquines a subministrar així com els productes licitats. Aquesta demostració es portarà a terme durant el període de licitació, **en la publicació de l'anunci de licitació s'assenyalaran dues dates per a fer la demostració.**

Cal concertar cita prèvia per els següents mitjans:

Correu electrònic. xavier.teba.ias@gencat.cat

Telèfon: 972 189 007

Es posarà a disposició de les empreses licitadores per a la demostració les següents instal·lacions:

Lletera: una presa de corrent trifàsica, connexió d'aigua i desguàs

Cafetera: una presa de corrent, connexió d'aigua i desguàs

Un cop finalitzada la demostració es lliurarà un justificant d'assistència que caldrà lliurar al sobre A. És requisit obligatori adjuntar el justificant de visita al centre.

5. PRESENTACIÓ DE LES OFERTES EN SOBRE DIGITAL

La presentació d'ofertes es realitzarà mitjançant l'eina de sobre digital, i es presentaran en tres sobres.

Sobre A - Documentació administrativa i oferta tècnica

- La documentació requerida al Plec de Clàusules Administratives Particulars
- Fitxes tècniques dels productes
- Manual d'usuari on es contemplin les instruccions de neteja
- Croquis d'instal·lació
- Certificat de la visita al centre

Sobre B – Oferta econòmica i criteris objectius

- Oferta econòmica i criteris objectius segons model facilitat en l'annex I

6. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

Serà imprescindible la realització d'una demostració d'acord al contemplat a ***l'epígraf 3.1.3***

6.1. CRITERIS AUTOMÀTICS DE VALORACIÓ

6.1.1. PREU (fins a 30 punts)

En aquest concepte es tindrà en compte el **preu final** a satisfer per l'òrgan de contractació en cas de ser adjudicat, **inclosos**, si s'escau, els accessoris, com formació, **ports**, altres impostos, o altres costos. (llevat l'IVA)

L'oferta més econòmica, sempre i quan compleixi els requeriments tècnics mínims indicats al plec de prescripcions tècniques, obtindrà la màxima puntuació: **30 punts**.

Les restants ofertes obtindran la puntuació que resulti de l'aplicació de la següent fórmula (inversament proporcional) segons aplicació de la *Directriu 1/20 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica dictada per la Direcció General de Contractació Pública de la GenCat* :

$$Pv = 1 - \left[\frac{Ov - Om}{IL} \right] \times \left[\frac{1}{Vp} \right] \times P$$

<p>Pv = Puntuació de l'oferta a Valorar P = Punts del criteri econòmic Om = Oferta Millor Ov = Oferta a Valorar IL = Import de Licitació Vp = Valor de ponderació</p>
--

6.1.2. COMANDA MÍNIMA (Fins a 5 punts)

Aquest criteri avalua si el proveïdor presenta comanda mínima o no, per el que, en cas de no presentar comanda mínima se li atorgaran 5 punts.

6.1.3. TERMINI D'ENTREGA (Fins a 10 punts)

- Menys de 72 hores: 10 punts
- Entre 72 i 96 hores : 7 punts
- Entre 97 i 120 hores: 3 punt
- Més de 120 hores: 0 punts

6.1.4. AUDITORIES (Fins a 10 punts)

Es valorarà que les empreses licitadores ofereixin auditories sobre el funcionament de les màquines i auditories de producte. Caldrà un informe d'auditoria que ho acrediti. El licitador que presenti oferta d'auditoria obtindrà un màxim de **10 punts**.

Les propostes d'auditoria obtindran la puntuació que resulti de l'aplicació de la següents fórmula (directament proporcional):

$$Px = \left(\frac{Ox}{Oe} \right) x Pa$$

Px: puntuació oferta valorada
Oe: Oferta auditories més alta
Ox: proposta a valorar
Pa: puntuació auditoria

6.1.5. INCREMENT DE CONTROLS PREVENTIUS (Fins a 10 punts)

Es valorarà que els manteniments preventius siguin superiors als establerts per el present plec (semestrals).

- Manteniment preventiu mensual: (10 punts)
- Manteniment preventiu trimestral: (5 punts)

6.1.6. CAPACITAT DE RESPOSTA DEL SERVEI TÈCNIC (Fins a 10 punts)

Aquest criteri avalua si el servei tècnic de la licitadora té la capacitat de resposta desitjada un cop es comunica l'avaria, basant-se en dos paràmetres:

Si l'avaria es comunica:

1. De dilluns a divendres laborables, abans de les 12 hores, **quedarà resolta el mateix dia.**
2. Un cap de setmana o festiu, abans de les 12 hores, **quedarà resolta el dia següent.**

Forma de puntuar:

- Compleix els criteris 1 i 2: 10 punts
- Compleix un sol criteri: 5 punts
- No compleix cap criteri: 0 punts

6.2. CRITERIS SUSCEPTIBLES DE JUDICI DE VALOR

Previ a la valoració d'aquests criteris, es comprovarà que el producte presentat compleixi els requeriments tècnics recollits en l'epígraf 3 del present plec, es valorarà els següents elements valorats amb un **màxim de 25 punts**:

Criteri 1: Característiques de treball i adaptació a les necessitats. (fins a 5 punts)

En aquest criteri es valorarà l'ergonomia, el pes i la manipulació dels subministraments de cafè i llet.

Criteri 2: Facilitat d'ús i de neteja. (fins a 10 punts)

En aquest punt es valorarà el grau de facilitat d'ús i de neteja de les màquines dispensadores de llet i cafè

Criteri 3: Valoració nutricional i al·lèrgens. (fins a 5 punts)

En aquest punt es valorarà la informació nutricional i els al·lèrgens

Criteri 4: Característiques organolèptiques. (fins a 5 punts)

En aquest punt es valorarà l'olor, el sabor, la textura i l'aspecte visual del producte final.

En aplicació a la Directiva 1/20, en el seu apartat 3, s'ha d'establir un llindar per cada criteris que es proposi valorar.

a/De tal manera que, si cap de les ofertes l'assoleix, no s'aplicarà fórmula i la puntuació a atorgar serà el valor obtingut en la fase de valoració de les propostes tècniques i cap queda exclosa de la licitació.

b/Per altra banda, si alguna valoració de les ofertes supera el llindar, es puntuen totes les ofertes d'acord amb la fórmula descrita seguidament.

	Criteri 1	Criteri 2	Criteri 3	Criteri 4
Puntuació	5	10	5	5
Llindar	2,5	5	2,5	2,5

$$P_{op} = P \times \frac{VT_{op}}{VT_{om}}$$

P_{op} = Puntuació de l'Oferta a Puntuar
 P = Puntuació del criteri
 VT_{op} = Valoració Tècnica Oferta a Puntuar
 VT_{om} = Valoració Tècnica Oferta Millor

7. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ

7.1. LLIURAMENT DE MATERIAL

El subministrament s'efectuarà dins l'horari que estableixi el centre (8h a 12h). La recepció del material s'haurà de fer, en el magatzem de Cuina, situat al soterrani de *l'Hospital Santa Caterina, del Parc Hospitalari Martí i Julià, c/ Dr. Castany, 90, 17190 Salt (Girona)*.

El transport i entrega dels productes fins el lloc indicat per l'empleat del magatzem de cuina va a càrrec de l'empresa subministradora i l'haurà de realitzar amb els seus propis mitjans. El centre verificarà la integritat de l'embalatge i l'estat de les mercaderies, en el moment de la recepció del material.

El lliurament del material haurà d'anar amb el corresponent albarà original i còpia. L'original serà pel destinatari (IAS), als proveïdors se li lliurarà la còpia amb el segell del magatzem de cuina. Això no eximeix de la posterior reclamació si es comprova falta material, que aquest no ha arribat en les condicions adequades, o bé que el mateix no correspongui amb els productes o quantitats sol·licitats a la comanda.

8. CONDICIONS GENERALS DE LA CONTRACTACIÓ

8.1. PREVENCIÓ DE RISCOS

L'empresa contractada haurà de complir amb la normativa específica de prevenció de riscos laborals. Així mateix, quan ho requereixin els serveis de prevenció del centre, aportarà la documentació necessària (FDS) de tot aquells productes que puguin suposar algun risc per a la salut dels treballadors, d'acord amb el que estableixi la normativa vigent.

8.2. FACTURACIÓ

Es facturarà electrònicament de forma obligada.

Les factures s'han de lliurar via electrònica a qualsevol d'aquests punts:

- Al servei **e.FACT** del consorci d'Administració Oberta de Catalunya
- Al servei **FAcE** de l'Administració General de L'Estat.

El codi **DIR3** de l'Institut d'Assistència Sanitària és el **A09006571**.

Així mateix, en qualsevol dels escrits dirigits a l'IAS i que afectin aquests expedients, cal també que feu consta les dades ressenyades.

8.3. PREGUNTES AL PLEC

Per tal de complimentar la informació tècnica que es dona en el present Plec, les empreses que vulguin presentar ofertes podran concretar visita prèviament. Per qualsevol dubte, aclariment o visita tècnica es pot contactar amb els Serveis de Cuina de l'IAS al telèfon 972 18 90 07 o bé per correu electrònic: xavier.teba.ias@gencat.cat

Per qüestions jurídiques : Sra. M^a Jesús Costa, telèfon 972 182 509 o bé correu electrònic: mariajesus.costa.ias@gencat.cat.

Salt, 27 juny de 2024

Paola Estrada Guerra
Cap de Serveis Hotelers